Busca este producto en Gatoo.es

www.gatoo.es

Gatoo.es es una plataforma del grupo Sanelmann.

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації

CE

Knetmaschine

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasar
Batedeira • Impastatrice • Kneading Machine
Mikser do ciasta • Dagasztógép • Пристрій для замішування тіста

KM 3350

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung ..... Seite 5
Technische Daten ..... Seite 10
Garantiebedingungen ..... Seite 10

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen ..... blz 3
Gebruiksaanwijzing ..... blz 12
Technische specificaties ..... blz 17

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes ..... page 3
Manuel ..... page 18
Caractéristiques techniques ..... page 23

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles ..... página 3
Manual del usuario ..... página 24
Especificaciones técnicas ..... página 29

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos ..... página 3
Manual do utilizador ..... página 30
Especificações técnicas ..... página 35

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... pagina 3
Manuale dell'utente ..... pagina 37
Specifiche tecniche ..... pagina 42

ENGLISH

Contents

Location of Controls ..... page 3
User manual ..... page 43
Technical Specifications ..... page 47

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Lokalizacja kontrolek ..... strona 3
Instrukcja użytkowania ..... strona 49
Techniczne specyfikacje ..... strona 54
Warunki gwarancji ..... strona 54

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése ..... oldal 3
Használati útmutató ..... oldal 56
Műszaki adatok ..... oldal 61

УКРАЇНСЬКА

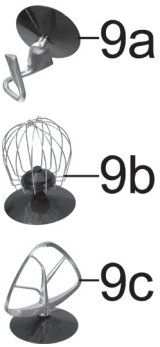
Зміст

Розташування органів керування ..... стор 3
Посібник користувача ..... стор 62
Технічні характеристики ..... стор 67

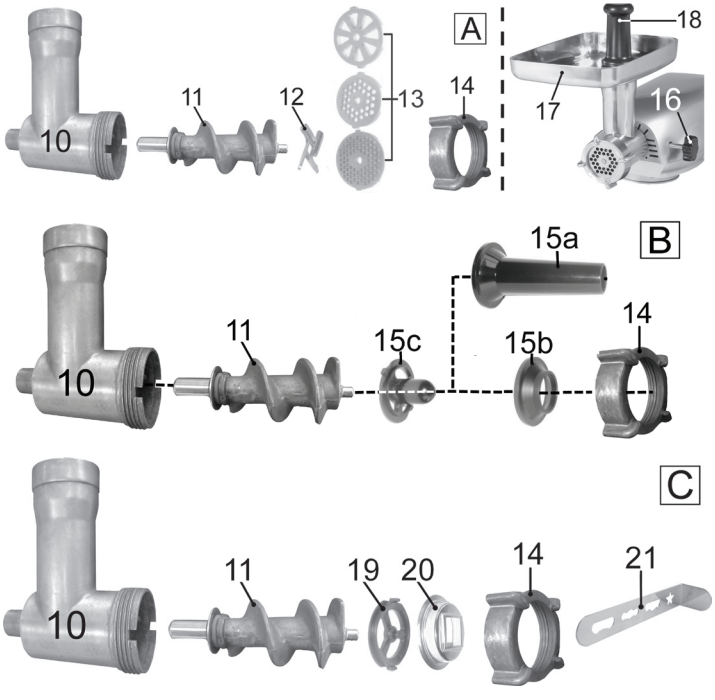
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
A Kezelőszervek Elhelyezkedése • Розташування органів керування

Zubehör Rührschüssel • Onderdelen Mengkom
Accessoires du bol à mélanger • Accesorios de la batidora
Acessórios do recipiente de mistura • Accessorie ciolota per mescoalre
Accessories Mixing Bowl • Elementy zestawu misy do mieszania
Feltétek - keverőtál • Приладдя Ємність для змішування



Zubehör/Montage Fleischwolf • Onderdelen/Montage Vleesvermaler • Accessoires/Montage du hachoir à viande
Accesorios/montaje de la picadora de carne • Acessórios/Peças para trituração de carne • Accessori/Assemblaggio tritacarne
Accessories/Assembly Meat Grinder • Elementy maszynki do mielenia mięsa • Feltétek/részegységek - húsdaráló • Приладдя/М'ясорубка



Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento.** Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe con regularidad si el aparato y el cable de red están dañados. No utilice un aparato dañado.
- No repare el aparato; póngase en contacto con un técnico autorizado. La sustitución del cable de red corresponde al fabricante, el centro de servicio técnico autorizado o a una persona de cualificación similar para evitar peligros.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Se ruega cumplir las siguientes “Medidas de seguridad especiales”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

> ⚠ **¡Aviso!**
> No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

> ⚠ **Aviso:**
> Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

> ⚠ **Atención:**
> Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

> ℹ **Nota:**
> Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- No manipule ninguno de los mecanismos de seguridad.
- No toque las horquillas giratorias durante el funcionamiento.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, suave y resistente.
- **No** conecte la corriente hasta que no estén todos los accesorios acoplados.
- Utilice solo el empujador para rellenar la picadora de carne.
- **¡Peligro de sobrecarga!** Utilice el aparato bien como una picadora de carne o una amasadora, pero nunca las dos funciones al mismo tiempo.

Ubicación de los controles

Piezas de la unidad base para la picadora de carne (Figuras A-C):

1	Eje motor
2	Carcasa del transmisor del eje helicoidal sin fin
3	Bol
4	Brazo
5	Palanca para subir/bajar el brazo
6	Carcasa
7	Pulsador y selector por pasos
8	Protector salpicaduras del bol
9a	Horquilla de amasar
9b	Batidora de huevos
9c	Batidora
10	Carcasa del eje helicoidal (metálico)
11	Eje helicoidal (metálico)
12	Cuchillas
13	Placas
14	Dispositivo de bloqueo (metálico)
15a	Accesorio para salchichas
15b	Accesorio para kebbe
15c	Adaptador para 15a y 15b
16	Rosca
17	Tolva de alimentación
18	Empujador
19+20	Accesorio para galletas
21	Deslizador

Piezas de la máquina para hacer pasta (Figuras D-F):

22	Eje helicoidal (plástico)
23	Carcasa del eje helicoidal (plástico)
24	Dispositivo de bloqueo (plástico)
25	Molde para pasta de lasaña
26	Molde para macarrones/penne

27 Molde para tagliateli
28 Molde para espaguetis grandes
29 Molde para espaguetis finos

Piezas de la batidora (Figure G):

30 Tapa de la jarra con boca de llenado
31 Tapa de la boca de llenado
32 Recipiente para batir
33 Mecanismo de bloqueo con ajuste de cuchilla

Contenido

1 unidad base de amasar/batir
1 bol para batir
1 protección salpicaduras con tolva de alimentación
1 horquilla de amasar
1 batidor de huevos
1 batidor
1 carcasa del eje helicoidal
1 eje helicoidal
1 cuchilla
3 placas
1 dispositivo de bloqueo
1 accesorio para salchichas
1 accesorio para Kebbe
1 adaptador para accesorio para salchichas/kebbe
1 rosca
1 tolva de alimentación
1 empujador
1 accesorio de 3-piezas para galletas
1 eje helicoidal (plástico)
1 carcasa del eje helicoidal (plástico)
1 dispositivo de bloqueo (plástico)
1 molde para lasaña
1 molde para macarrones/penne
1 molde para tagliateli
1 molde para espagueti grande
1 molde para espagueti fino
1 boca de llenado
1 tapa de la jarra con boca de llenado
1 jarra

Sin ilustración

1 caja de almacenamiento
1 accesorio para mecanismo de bloqueo de la máquina de hacer pasta

Instrucciones de uso del bol para batir

1. Presione la palanca (5) en la dirección de la flecha. El brazo se eleva.
2. Coloque el bol para batir en el soporte y gire hacia LOCK el bloqueo hasta el tope.
3. Acople el accesorio deseado insertando el extremo superior en el eje motor. Gírelo ligeramente para bloquearlo en el eje motor.
4. Ahora vierta los ingredientes.

⚠ Atención:
No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima para ingredientes es de 2 kg.

5. Presione la palanca (5) en dirección de la flecha para bajar el brazo. Presione el brazo para encajarlo en la posición más baja.
6. Conecte el dispositivo a una toma de corriente de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ponga en marcha el aparato; coloque el selector por pasos en uno de los ajustes de velocidad del 1 al 6 (dependiendo de la masa).

Cuadro de tipos de masa y accesorios

Tipo de masa	Accesorios	Ajustes	Cantidad
Masa pesada (ej., pan o masa quebrada)	Horquilla de amasar	1-2	máx. 2kg
Masa media (ej., crêpes o mantequilla pasteles)	Batidora	3-4	máx. 2kg
Masa ligera (ej., crema, claras de huevo, pudín)	Batidora de huevos	5-6	máx. 2kg
Intermedia (ej., mezclada en galletas, claras de huevo)	Batidora de huevos	Pulse	máx. 2kg
Líquidos, crema	Batidora de huevos o jarra	5-6 o Pulse	máx. 1,5l

i Nota:
- ► **Periodo de funcionamiento corto:** con masa pesada no tenga el aparato en marcha más de 10 minutos para enfriar.
- ► **Funcionamiento de Pulsar:** Para el funcionamiento en pulsar (amasar en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “PULSE”. Mantenga el selector en esta posición durante el tiempo deseado. El selector vuelve a la posición de “0” cuando se suelta.
- ► **Protección salpicaduras:** utilice la protección para salpicaduras con masa líquida. Está compuesta de protección de salpicaduras y una tolva.

Nota:
- Primero acople el bol para batir y el accesorio y luego baje el brazo.
- Ahora coloque la protección para salpicaduras alrededor de la parte superior del bol de batir.
- Acople la tolva en la protección para salpicaduras.

Atención
Retire la protección para salpicaduras antes de elevar el brazo de nuevo.

Fin del funcionamiento y extracción del bol
- Después de amasar/batir, gire el selector (7) de nuevo a la posición “0”. Desenchufe de la red.
- Presione la palanca (5) para elevar el brazo.
- Extraiga el accesorio.
- Para extraer el bol para batir, gire ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Aligere la masa con una espátula y extráigala del bol para batir.
- Limpie todas las piezas utilizadas según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Picadora de carne

Generalidades de la puesta en marcha
1. Extraiga la tapa (2) del eje helicoidal hacia delante.
2. Retire la tapa de la rosca (16).
3. Apriete la rosca (16) con 4 vueltas.
4. Acople la carcasa del eje helicoidal sin fin (10) con la tolva de alimentación hacia arriba en el transmisor del eje helicoidal y apriete la rosca (16) en sentido de las agujas del reloj.
5. Coloque la bandeja de llenado en la tolva de alimentación con la boca de la bandeja por encima del brazo.
6. Deslice el eje helicoidal en la pieza horizontal de la carcasa del eje helicoidal hasta que encaje el eje en su sitio.

Véase con más detalle en las secciones “Funcionamiento de la picadora de carne”, “Funcionamiento del accesorio para salchichas”, y “Funcionamiento del accesorio para galletas”.

Funcionamiento de la picadora de carne
(véase Fig. A)

Nota:
- ► Corte la carne en trocitos de aproximadamente 2,5 cm. Asegúrese de que se han retirado todos los huesos y fibras.
- ► Seleccione la placa de agujero según la fineza deseada para la carne picada.

7. Coloque la cuchilla en el eje helicoidal con la parte afilada hacia afuera.
8. Seleccione una placa de agujero. Tenga en cuenta la placa y las muescas en la carcasa del eje helicoidal.
9. Apriete el mecanismo de bloqueo (14) “apriete a mano”.
10. Coloque los pedazos de carne en la tolva de alimentación (17) y en el embudo.
11. Coloque un recipiente debajo de la salida.
12. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición “Paro”.
13. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
14. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
15. Empuje la carne con el empujador (18), si es necesario.

Aviso:
No introduzca los dedos en el embudo.

Funcionamiento del accesorio para salchichas
(véase Fig. B)

Siga los puntos del 1 al 6 según lo descrito en la sección “Generalidades de la puesta en marcha”.

7. Acople el adaptador (15c) al eje helicoidal.
8. Acople el accesorio para salchicas o kebbe (15a o b) en el mecanismo de bloqueo.

Nota:
El accesorio “kebbe” sirve para moldear la carne o la pasta en masa.

9. Apriete el mecanismo de bloqueo “apriete a mano” en la carcasa del eje helicoidal.
10. Deslice la tripa para salchichas (puede utilizar tripa natural o artificial) sobre el accesorio para salchichas y anude el extremo.
11. Llene la tolva de alimentación y el embudo con la masa para salchichas.
12. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición “Paro”.
13. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
14. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
15. Empuje la carne con el empujador (18), si es necesario. No introduzca los dedos en el embudo.
16. La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para salchichas y llena la tripa para salchichas.
17. Apriete la salchicha en el extremo del accesorio para salchichas después de que la primera salchicha haya alcanzado la longitud deseada. Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.

Nota:
- ► Los ajustes de velocidad del 1 al 4 son adecuados para el funcionamiento de la picadora de carne.
- ► No tenga funcionando el aparato más de 10 minutos y deje que se enfríe unos 10 minutos.

Nota:
- ► Desconecte el aparato después de cada salchicha hasta que se familiarice con la rutina.
- ► Siga el paso 8 según lo descrito y ponga en marcha de nuevo la picadora.
- ► Si utiliza una tripa de salchicha natural empápela en agua antes de usar.
- ► Procure que la tripa de salchicha natural se llene "de manera floja", porque la salchicha se expande durante la cocción o al freír y la tripa se puede romper.

Funcionamiento del accesorio para galletas (véase Fig. C)

Siga los puntos del 1 al 6 según lo descrito en la sección "Generalidades de la puesta en marcha".

7. Acople los accesorios para galletas (19 y 20) en el eje helicoidal.
8. Apriete el mecanismo de bloqueo (14) "apriete a mano".
9. Coloque el molde de galleta deseado con el deslizador (21).
10. Coloque la masa en la tolva de alimentación y en el embudo.
11. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición "Paro".
12. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
13. Gire el selector de funciones (7) para poner en marcha la picadora.
14. Empuje la masa con el empujador (18), si es necesario. No introduzca los dedos en el embudo.
15. Sujete los hilos de masa en la salida y córtelas al tamaño deseado.

Máquina para hacer pasta

Instalación (véase Fig. D - F)

1. Extraiga la tapa (2) del eje helicoidal hacia delante.
2. Retire la tapa la rosca (16).
3. Apriete la rosca (16) con 4 vueltas.
4. Acople la carcasa del eje helicoidal sin fin (23) con la tolva de alimentación hacia arriba en el transmisor del eje helicoidal y apriete la rosca (16) en sentido de las agujas del reloj.
5. Deslice el eje helicoidal (22) en la pieza horizontal de la carcasa del eje helicoidal hasta que se acople en su sitio.
6. Seleccione una placa de molde para la pasta.

Nota:
Las placas de molde solo se acoplan en una posición en la carcasa del eje helicoidal. Tenga en cuenta la placa del molde y las muescas en la carcasa del eje helicoidal.

7. Apriete el mecanismo de bloqueo (24) "apriete a mano".
8. Coloque la masa de pasta en la tolva de alimentación y en el embudo.
9. Prepare una superficie para extender la pasta después.

Funcionamiento de la máquina para hacer pasta

1. Asegúrese de que el selector de funciones (7) está colocado en la posición "Paro".
2. Conecte el aparato a una toma de corriente de 230V / 50Hz correctamente instalada.
3. Cambie el selector de funciones (7) para poner en marcha para hacer pasta con el ajuste de velocidad del 1 al 3.
4. Empuje la masa con el empujador (18), si es necesario.

Instalación de la jarra de batir y la tapa (véase Fig. G)

1. Retire la tapa para el motor de mezcla hacia arriba.
2. Sujete la jarra de batir (32) con el asa a la derecha.
3. Coloque la jarra en la unidad base con la marca ▼ en la parte inferior de la jarra sobre el icono de la unidad base.
4. Gire la jarra de batir en la dirección de la flecha hasta que se bloquee en su sitio. Los iconos ▼ y deben estar alineados.
5. Acople la tapa (30) de manera que la orejeta cierre la salida.
6. Cierre la entrada detiene simultáneamente la tapa. Coloque el mecanismo de bloqueo en la tapa y gire hacia "LOCK" hasta que quede bloqueado en su sitio. Gire el mecanismo de bloqueo en sentido contrario a las agujas del reloj para retirar la tapa.

Funcionamiento de la batidora

Atención:
- ► Por su propia seguridad acople la jarra (3) **sin** accesorios y acople la tapa para el motor del eje helicoidal (2).
- ► No utilice la palanca (5) para elevar/bajar el brazo durante el funcionamiento de la batidora.
- ► No supere las cantidades MÁXIMAS marcadas en la jarra.
- ► No llene con ingredientes calientes o duros, como patatas, hielo, granos de café, nueces, etc., en la jarra.

Atención: Conmutador de seguridad
El aparato solo funciona si los iconos ▼ y están perfectamente alineados.

1. Corte los ingredientes en trocitos pequeños.
2. Llene la jarra (32) con los ingredientes (mín. 0,2 l - máx. 1,5 l). **¡No llene en exceso!**
3. Acople la tapa (30).
4. Acople la tapa con el mecanismo de bloqueo (31).

Nota:
Abra la tapa y el dispositivo de bloqueo para rellenar con más ingredientes.
- ► Primero desconecte el aparato.
- ► Retire la tapa (30) de la jarra y llene con los ingredientes deseados.
- ► Coloque de nuevo la tapa de la jarra.

⚠ Atención:
► No toque el interior de la jarra para evitar lesionarse con el juego de cuchillas.
► No ponga en funcionamiento la jarra vacía o sin tapa.

5. Asegúrese de que el selector de funciones esté colocado en la posición “0”.
6. Conecte el aparato en una toma de corriente de 230 V / 50 Hz correctamente instalada.
7. Ponga en marcha el aparato (ajuste de velocidad 1 ó 2, etc.) o utilice el ajuste “**PULSE**”. Sujete la jarra mientras bate.

Para un batido uniforme (funcionamiento continuo):
En los ajustes de velocidad del 1 al 6 el selector se acopla en la posición correspondiente.

Ajuste de velocidad 1 = velocidad baja
Ajuste de velocidad 6 = velocidad alta
Coloque el selector en la posición “**0**” para desconectar el aparato.

Para funcionamiento de pulsación (batir en intervalos cortos) coloque el selector en la posición “**0**”. El aparato se desconecta.
- Coloque el selector en “**PULSE**” según el intervalo deseado.
- El selector vuelve automáticamente a la posición “**0**” cuando se suelta.
- Gire la jarra en sentido contrario a las agujas del reloj para extraer.
- Limpie todos los elementos utilizados según lo descrito en la sección “Limpieza”.

Limpieza

⚠ Aviso:
► Desenchufe siempre de la red antes de limpiar.

⚠ Atención:
► No sumerja nunca el aparato ni la unidad del motor en agua.
► No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.

Carcasa del motor
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y un chorrito de jabón líquido.

Las piezas del bol para batir, accesorios para batir y picadora de carne, máquina para hacer pasta y la jarra batidora.

⚠ Atención:
Los accesorios no son resistentes al lavado en lavavajillas. El calor y los detergentes agresivos provocarán deformación y decoloración.

- Limpie las piezas que entren en contacto con alimentos en agua con jabón.

⚠ Aviso:
¡Las cuchillas de la picadora están muy afiladas. Peligro de lesiones físicas!

- Seque bien todos los accesorios antes de acoplarlos al aparato.
- Engrase la placa después de secarla con un chorrito de aceite vegetal.

Recetas

Ajuste de velocidad 3-4 Tarta (receta básica)

Ingredientes: 250g de mantequilla o margarina, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla o 1 bolsita de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 bolsita de levadura en polvo, aprox. 1/8 l de leche.

Preparación:

Llene de harina de trigo con otros ingredientes en el bol para batir y bata con la batidora durante 30 segundos al ajuste de velocidad 1, luego durante 3 minutos el ajuste de velocidad 3. Engrase el molde de tarta o cúbralo con papel de horno, llene con la masa y cueza. Compruebe la cocción antes de sacar del horno: pinche con algo puntiagudo de madera en el centro. El pastel está hecho si la masa no se adhiere. Coloque la tarta en la bandeja para que se enfríe.

Horno tradicional:

Nivel de bandeja del horno:	2
Calor:	Calor superior e inferior del horno eléctrico 175-200° C, Horno de gas: ajuste 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar esta receta según el gusto, por ejemplo, con 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado. Deje correr su imaginación.

Ajuste de velocidad 1-2 Panecillos de linaza

Ingredientes: 500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 1 cubito de levadura (40g), 100g de requesón bajo en grasa, bien escurrido, 1 cucharadita de sal.
Para capa: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Linaza empapada en 1/8 l de agua tibia. Llene el resto de agua tibia (1/4 l) en el bol para batir, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con la horquilla de amasar en el ajuste de velocidad 2. La levadura se debe desintegrar completamente. Añada la harina con la linaza empapada y la sal en el bol para batir. Amase primero al ajuste de velocidad 1, luego cambie al ajuste 2 y amasa otros 3-5 minutos. Cubra la masa y deje para que se suba durante 45-60 minutos en un lugar caliente. Amase de nuevo, extraiga el bol y modele en 16 panecillos. Cubra la bandeja de asar con el papel de horno

húmedo. Coloque los panecillos en el papel de horno, deje 15 minutos hasta suban, cúbralos con agua y tibia y deje cocer.

Horno tradicional:

Nivel de bandeja del horno:	2
Calor:	Horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220° C (5 minutos de precalentamiento), Horno de gas: ajuste 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Ajuste de velocidad 5-6 **Crema de chocolate**

Ingredientes: 200ml de crema, 150g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cuchara de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío.
Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete o 3 minutos en el microondas a 600W. Mientras tanto, en el bol para batir con la batidora de huevos, bata los huevos, azúcar, vainilla, brandy o ron y sal hasta hacerlo espumoso. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente a un ajuste de velocidad 5-6. Guarde la crema montada para acompañar. Añada el resto de la sustancia cremosa y mezcle con la función de pulsar. Añada la crema al chocolate y sirva bien frío.

Ajuste de velocidad 1-3 **Receta básica de masa de pasta**

Ingredientes: 600g Harina , 400g Sémola,
6 Huevos, 10g Sal, 2cl Aceite (de oliva).

Preparación: Bata la harina y la sémola correctamente. Añada los huevos con aceite de oliva y sal en el bol para batir. Deje que el aparato comience con la horquilla de amasar a velocidad baja y añada la mezcla de harina/sémola. Amase la masa durante aproximadamente 10 minutos al ajuste de velocidad 3 hasta que aparezca suave y brillante. Al principio parece como si la sémola no se desintegrara. Más tarde la masa se convierte en más suave; reduzca la velocidad al ajuste 1. Asegúrese de que la masa no es demasiado seca al principio. Si aparece demasiado sólida, añada aceite o agua gota a gota. Si la masa es demasiado fina, amase más sémola. Modele la masa en bolitas y deje al menos 20 minutos cubierta con un trapo de cocina. Utilice este tiempo para montar la máquina de hacer pasta. Divida la masa en 2-3 porciones. Utilice una parte para la preparación y cubra la masa restante de nuevo para evitar que se seque. Introduzca la masa, ligeramente espolvoreada con harina, en la máquina de hacer pasta. Seleccione un ajuste de velocidad entre 1 y 3 según la masa y las habilidades. Utilice la pasta fresca, si es posible, que se cocine al dente en agua salada. Observe que la pasta fresca necesita un tiempo de cocción más corto, aproximadamente 1-3 minutos, dependiendo del tamaño y espesor. La pasta seca al tacto necesita 1 minuto más de tiempo, la pasta seca necesita 5 minutos más.

Emisión de ruido

El nivel de presión del sonido se midió en el oído del operador (LpA) conforme a la norma DIN EN ISO 3744.
El nivel de presión de sonido determinado: 86,2 dB(A) (sin límite)

Especificaciones técnicas

Modelo: ..... KM 3350
Alimentación: ..... 220-240V~ 50/60Hz
Consumo potencia: ..... Pnom. 600W
..... Pmáx. 1000W
Protección Clase: II
Funcionamiento periodo tiempo corto: ..... 10 minutos
Peso neto: 7,91kg

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.
Sujeto a cambios sin previo aviso.

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.